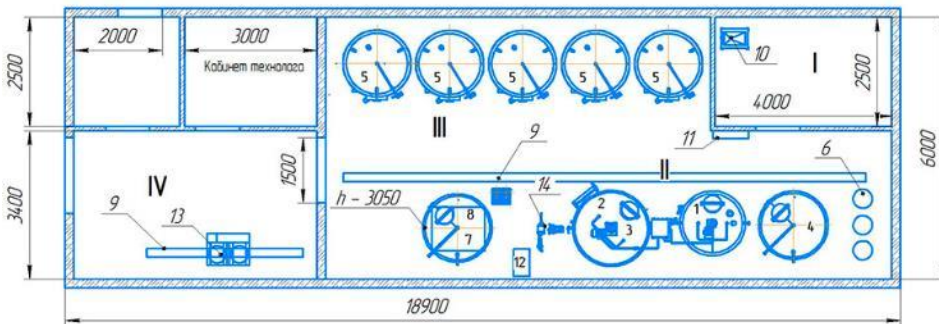




PLANT OF
CAPACITIVE
EQUIPMENT, LLC

BRAUEREI B-1000



PRODUKTIVITÄT AB:

18000

LITERS PRO MONAT

WIR PRODUZIEREN:

Brauereien und Restaurantbrauereien
mit einem Fassungsvermögen von 100
- 1000 l / Tag;

Mini-Brauereien und Mini-Brauereien
mit einem Fassungsvermögen von 50 -
2.000 l / Tag

Brauereien mit einer Kapazität von
1.000 - 30.000 l / Tag

Mini-Anlagen zur Herstellung von
Kwas, Met, Apfelwein, sbitn mit einer
Kapazität von 1 000 - 5 000 l / Tag

Forfas, mobile Tanks für Lagerung,
Transport und Verkauf von lebendem
Kwas und Bier mit einem Volumen von
50 bis 500 Litern, auch mit einem
autonomen Kühlsystem



PLANT OF
CAPACITIVE
EQUIPMENT, LLC

Plant of Capacitive Equipment LLC
152 Dem'yana Bednogo Str, Omsk, Russia
Telephone: +7(3812)43-53-30

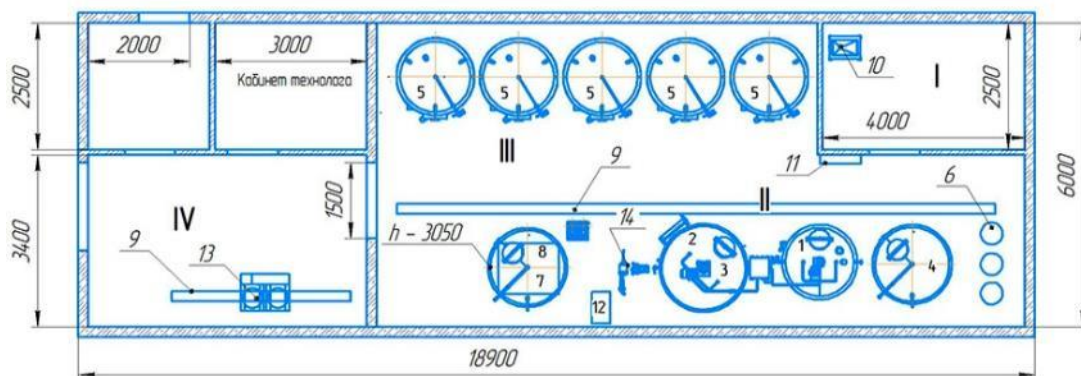
E-mail: info@zeo55.ru

<https://zeo55.ru>

<https://equipmentbrewing.com/de>

Ansprechpartner:
Georgiy Koval
Sales Manager Export

EETrading | Tauroggenstraße3
D-90491 Nürnberg
Fon: +49-(0)176/21622567
E-Mail: info@ee-trading.com
Internet: www.ee-trading.com
SitzdesUnternehmens: Nürnberg



Die Zusammensetzung der Ausrüstung:

1. Maische/Läuterbotich 1000 liter;
2. Sudpfane – 1000liter;
3. Whirlpol-1000 liter;
4. Heißwassertank – 2000 liter;
5. ZKG Tanks - 2000 liter;
6. Wasseraufbereitungssystem;
7. Kühleinheit;
8. Pufer Tank 2000 liter;
9. Die Kanalisation;
10. Malzmühle;
11. SteuerungSudhaus;
12. Luftkompressor;
13. KEG-Reiniger;
14. Wärmetauscher.

Sektionen:

- I – Haushaltsräume
- II – Sanitäreinheit
- III – Abteilung für Lagerung, Zerkleinerung von Malz
- IV – Fermentationseinheit
- V – Sudhaus
- VI – Waschanlage KEG
- VII – Lager für Fertigprodukte

Die Zusammensetzung der Ausrüstung

№	Bezeichnung	Maßeinheit	Anzahl
1. Abteilung für Malzzubereitung			
1.1	Malzmühle 600 kg/stunde	St.	1
2. Sudhaus			
2.1	Heißwas sertank- 2000 liter (Dampfheizung)	St.	1
2.2	Maische/ Läuterbottich 1000 liter (Dampfheizung)	St.	1
2.3	Sudpfanne/Whirlpool 1000 liter (kombiniert, zwei behälter)	St.	1
2.4	Plattenwärmetauscher	St.	1
2.5	Vorverrohrung (Pumpengruppe, Dioptrien, Absperrventile von Lebensmitteln Edelstahl, Grobfilter, Temperaturregler, Sensoren, Elektrogeräte auf Siemens-Basis, Touch Panel)	Set	1
2.6	Dampfleitung, Kondensatsammelsystem, Sicherheitsgruppe, Vorratsbehälter	Set	1
2.7	Dampferzeuger, 150 kg/dampf pro Stunde	St.	Nicht in Kosten inbegriffen
2.8	Luftaufbereitung	Set	2
2.10	Service Platform Aisi 304	St.	1
3. Kühlung des Sudhauses			
3.1	Wasserkühler mit Rahmen (22 kW)	St.	1
3.2	Isotherme Puffer Tank 2000 liter	St.	1
3.3	Kühlverrohrung des Sudhauses	St.	1
3.4	Propylenglykol, Konzentrat (Faß 215 kg)	Faß	4
4. Zubehör			
4.1	Brauerei-Kit (Entladeschaufel, Laborzubehör, Lebensmittelhülsen, Verbindungssatz, Füllverteiler Typ A, T-Stück mit Dioptrien, Milchschlüssel, tragbare Pumpe)	Set	1
4.2	Wasseraufbereitungssystem	St.	Nicht in Kosten inbegriffen
5. Abteilung für Gärung			
5.2	ZKG Tanks 2000 liter	St.	6

IN DEN KOSTEN ENTHALTEN



Anordnung der Ausrüstung im Raum



Auslegung der Ausrüstung gemäß den technischen Spezifikationen



Herstellung von Geräten nach Kundenwunsch



Prüfgeräte in der Werkstatt vor dem Versand



Foto- / Videobericht beim Fernempfang von Geräten



Schulung Ihrer Mitarbeiter in Bezug auf Ausrüstung



Transfer von Rezepten für 2 Biere und Bierbrautechnologien



Technische Dokumentation und Zertifikate

VORTEILE DES Brau-GESCHÄFTES



Rendite von Investitionen für die Brauerei hängt ausschließlich vom Verkaufspreis des Bieres ab. Wenn in Ihrem Restaurant das Bier 14 Euro kostet, dann bekommen Sie Ihre Investitionen für die Brauerei bereits nach wenigen Monaten zurück!



Brauerei Leistung hängt von der Menge der Gärtanks ab. Durch den Nachkauf zusätzliche Gärtanks erhöhen Sie die Produktivität.



Die Mikrobrauerei benötigt keine großen Flächen. Einfache 300-Liter - Brauerei/Monat wird genau 2 Quadratmeter Platz einnehmen und nicht mehr.



Mit der Brauerei können Sie nicht nur Bier, sondern auch Kwas, Fruchgetränke, Apfelwein und andere Getränke brauen, was wiederum den Verkehr (Anzahl der Kunden) in Ihrem Laden (Bar oder Restaurant) erhöht.



Eigene Brauerei erlaubt den Brauprozess vollständig zu kontrollieren. Sie können Freunden und Kunden sicher sagen, dass Sie Bier haben - was "Echt" ist!



Das Bedienen unsere Brauerei ist kinderleicht, so dass Sie keine Extramitarbeiter brauchen. Ihr bestehendes Personal kann das Bedienen der Anlage übernehmen!



Garantiezeit ist nicht auf 12 Monate befristet! Falls etwas mit Ihrer Brauerei passiert ist, unsere Spezialisten werden sicherlich zu Ihrer Hilfe kommen. Hauptsache immer im Kontakt bleiben!



Garantiezeit ist nicht auf 12 Monate befristet! Falls etwas mit Ihrer Brauerei passiert ist, unsere Spezialisten werden sicherlich zu Ihrer Hilfe kommen. Hauptsache immer im Kontakt bleiben!

Abgeschlossene Projekte



Geben Sie die Kosten für die angegebenen Kontakte an:

Ansprechpartner: Georgiy Koval

Sales Manager Export

EETrading | Tauroggenstraße3

D-90491 Nürnberg

Fon: +49-(0)176/21622567

E-Mail: info@ee-trading.com

Internet: www.ee-trading.com

Sitz des Unternehmens: Nürnberg